

Joyeux Noël!



Organise une fête de Noël française avec ta classe.

Apprends le vocabulaire de Noël

Prépare une affiche de Noël

Découvre les desserts traditionnels de Noël

Prépare la bûche de Noël

Ecris une lettre au Père Noël pour ta famille

AF Sydney Echo-fle
Joyeux Noël

Activité de Noël 1



Ouvre le site :

<http://atschool.eduweb.co.uk/rgshiwyc/school/curric/French/FrenchVocab/Noel/1.htm>

Complète le tableau :

star	Une étoile
Santa Claus	
Christmas Decoration	
angel	
candle	
present	
holly	
Christmas tree	
sleigh	
Christmas carols	

AF Sydney Echo-fle
Joyeux Noël

Activité de Noël 2



Crée une affiche pour la fête de Noël.
N'oublie pas d'inclure :

- . La date de la fête de Noël
- . Un sapin de Noël
- . Deux anges
- . Trois Pères Noël
- . Quatre cadeaux bleus
- . Cinq cadeaux rouges
- . Six étoiles



Prix pour la plus belle affiche :
Des décorations pour ta bûche de Noël

AF Sydney Echo-fle
Joyeux Noël

Activité de Noël 3



Fais la liste des desserts traditionnels de Noël français.
Ecris leur nom et dessine les.

Ouvre le site

<http://www.vivenoel.com/recettes/default.htm>

AF Sydney Echo-fle
Joyeux Noël

Activité de Noël 4



Prépare la bûche de Noël à la maison avec un adulte pour la fête de Noël.

Ouvre le site

http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/recettes/buche_chocolat_ill.html

pour la recette en français et... en anglais sans le rhum

chocolat	
sucré	
Jaune d'oeuf	
Sucre glace	
Blanc d'oeuf	
Une cuillère à café	
cuire	

AF Sydney Echo-fle
Joyeux Noël

Activité de Noël 5



Ecris une lettre au Père Noël pour ta famille.

Trouve les cadeaux sur le site :

<http://www.decathlon.fr/FR>

(50 euros par personne)

Lis la lettre à ta classe avant de la poster dans la boîte
aux lettres de Noël

Cher Père Noël,

Je voudrais _____

Maman voudrait _____

Papa voudrait _____

Ma sœur voudrait _____

Mon frère voudrait _____

AF Sydney Echo-fle
Joyeux Noël



La bûche de Noel

For this recipe, you need:

- 180 g coating chocolate
- 3 Tsp hot Strong coffee
- 1 Tsp rum (for adults)
- 6 eggs
- 150 g sugar
- 1/4 litre single cream
- 50 g icing sugar
- 100 g cocoa powder

Prepare all ingredients. Melt the chocolate in a micro-wave. When melted, add in the coffee.

Separate the egg whites, add first the sugar to the yolks, then the melted chocolate. Mix well.

Beat the egg whites very firm with a pinch of salt. Add these whites to the chocolate preparation. Pour the batter in a tin lined with baking paper. Bake for 12 to 15 minutes at 180°C. When finished, remove from the tin onto a tea towel and leave to cool.

Whip the very cold single cream into whipped cream. Add icing sugar and rum.

Remove the baking paper. Pour the whipped cream on the chocolate biscuit and spread all over the surface. Roll the biscuit from one side. Help yourself using the tea towel to lift it. Once rolled up, trim the ends diagonally.

Sprinkle the whole surface with cocoa and decorate with Christmas figurines. Keep in the fridge until serving.

AF Sydney Echo-fle
Joyeux Noël